



Grüner Veltliner Smaragd

Wösendorfer Ried Kirchweg, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Un terroir et une culture viticole des plus raffinés

Description:

Le Riede Kirchweg est l'un des plus anciens sites de la Wachau, privilégié par des sols de loess fertiles qui favorisent le développement d'arômes délicats ainsi qu'une structure acide élégante. La famille transforme ces conditions naturelles exceptionnelles en un Grüner Veltliner grandiose grâce à un entretien minutieux des ceps, à une taille courte et à un travail intensif du feuillage. La récolte des raisins à la main et le contrôle strict des rendements par une sélection rigoureuse garantissent que seuls des raisins à parfaite maturité physiologique sont utilisés - et cela se sent.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Autriche
Sous-région: Wachau
Producteur: Wachau DAC
Vol. alcool: 13.5%
N° article: 0493924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Wösendorfer Ried Kirchweg
Wachau DAC

Herkunft: Autriche
Notation: Score 18.5/20
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.